

ORIENTACIONES PARA EL EDUCADOR TRADICIONAL Y/O DOCENTE

La qalapurka:

Es una comida tradicional que forma parte de la cosmovisión aymara, puesto que su preparación involucra la participación comunitaria de toda la familia. Suele realizarse en diversas festividades, ya que, al tener una preparación colectiva, puede elaborarse en grandes cantidades con ayuda de la comunidad. En su elaboración, se encarga toda la familia de alguna tarea, todos deben ayudar. Por ejemplo, los niños pueden encargarse de pelar las papas, las mujeres de hervir todos los ingredientes, los hombres de poner el fuego para las cocinas, etc.

Es un plato que se sirve para reponer las fuerzas y seguir trabajando o festejando en alguna actividad religiosa o fiestera. Es un plato típico de las comunidades del norte de Chile, pero que en cada pueblo le ponen su estilo y sabor, que le da un toque típico a cada **qalapurka** según su comunidad.

Maq'anaka / Ingredientes:

(10 personas)

- ½ kilo de maíz pelado
- 2 kilos de papas
- ½ kilo de carne con hueso (ideal de llama o alpaca; cogote, lomo, cadera, osobuco, costilla, etc.)
- 1 pechuga de pollo
- ¼ de zanahoria
- ¼ de cebolla
- una rama de apio entera grande
- 1 morrón
- 4 dientes de ajos
- 1 cucharada sopera de sal y una de orégano

Kunjama phayaña / preparación:

Poner a remojar el maíz un día antes, y en la mañana bien temprano, echarlo a cocer por más o menos cuatro horas, va a depender de lo que demore en reventar el maíz.

Poner a cocer la carne huesuda en una olla grande, donde se juntarán todos los ingredientes. La carne debe hervir por dos horas y el pollo una hora. Se le agrega las zanahorias rayadas, el apio picado, con los dientes de ajo, el morrón y la cebolla, todo picado a cuadritos pequeños.



El tercer paso, es una vez cocidas las carnes (pollo y carne roja), retirarlas del agua hirviendo y dejar en una fuente para que enfríe, lo mismo para las papas. Luego, en forma colectiva, las personas desmenuzan con la mano la carne y el pollo. La papa se debe picar con las manos, de manera que quede en trozos ligeramente molidos.

Cuarto paso, se escurre el maíz pelado cocido y se echa a la olla de la sopa. Posteriormente, se agrega la carne y el pollo desmenuzados, y luego se prepara un sofrito con cebollín, cilantro y ají de color, el cual se agrega al final para colorear y darle su sabor característico.

(Fuente: Recopilado por Elsa Flores H. desde la gastronomía de la comunidad de Chiapa, comuna de Huara).

